

Rapport de mission au Cameroun
14- 18 avril 2008



Centre
de coopération
internationale
en recherche
agronomique
pour le
développement

***Ateliers sur des produits
éligibles en indications
géographiques :
miel blanc d'Oku,
poivre de Penja.***



www.cirad.fr

Didier CHABROL

Didier.chabrol@cirad.fr

<http://agents.cirad.fr/index.php/Didier+Chabrol/infosagent>

Etablissement public
à caractère industriel
et commercial (EPIC)

SIREN 331596270
RCS Paris B 331 596 270

UMR Innovation - 73, av. J.-F. Breton, TA C-85/15 - 34398 Montpellier Cedex – France
Tel : +33 4 67 61 57 02 ; Fax : +33 4 67 61 44 15 - SIRET 331 596 270 00040

Résumé

La mission consistait à tenir des ateliers d'information et de sensibilisation avec des producteurs de deux produits considérés comme éligibles en indication géographique : le miel blanc d'Oku et le poivre de Penja.

Cette mission était organisée à l'initiative de l'OMPI, avec le concours de l'OAPI, des ministères camerounais et du Cirad¹. Programmée une première fois au mois de février, elle avait dû être reportée à cause des troubles qu'a connus le pays. Elle a eu lieu alors que semble proche le démarrage du projet d'appui aux indications géographiques que va mener l'OAPI sur un financement de l'AFD (PRCC). Ce projet fait lui-même suite à des actions d'appui à l'OAPI menées par l'INAO et le Cirad depuis le début des années 2000².

Les ateliers sur le terrain ont été organisés par le ministère de l'Agriculture et du Développement rural. M. MBALLA André, expert national IG, ayant dû s'absenter, il avait désigné pour le remplacer M. BENELESSE Beleng, chef de la cellule informatique du ministère, qui a passé 15 ans dans le Nord-Ouest et se trouve à l'origine du signalement du miel blanc de Oku.

La démarche en cours a été expliquée aux nombreuses autorités rencontrées aux diverses étapes de la mission, et des documents leur ont été remis. Elles ont toutes manifesté de l'intérêt pour la promotion des produits locaux et des IG.

Le poivre de Penja dispose d'une renommée internationale certaine. La filière au Cameroun est marquée par la présence d'un opérateur majeur, et le dynamisme de quelques planteurs moins importants. A l'international, la renommée repose sur l'efficacité d'un unique importateur, propriétaire de la marque « poivre de Penja ». La construction d'un collectif représentatif de la filière et la recherche d'un accord avec l'importateur français sont les principales conditions de réussite d'une IG.

Le cas du miel blanc de Oku est plus complexe, mais également très riche de potentialités. Le produit présente des qualités particulières, reconnues par le marché. Il est issu d'une forêt tropicale d'altitude, haut lieu de biodiversité emblématique d'une gestion communautaire des forêts. Les producteurs sont nombreux, la filière insuffisamment connue, les techniques à améliorer pour mieux respecter les qualités propres du produit. Une meilleure connaissance de la filière, des opérateurs de développement et de l'histoire de la région constituent des pré-requis à un travail sur le projet d'IG lui-même.

¹ Une mission similaire a eu lieu en Côte d'Ivoire, voir Bridier, B., *Aide-mémoire de Mission en République de Côte d'Ivoire - Ateliers sur les produits potentiels pour des indications géographiques - Korhogo*, 20 et 21 février 2008 - Grand Lahou, 23 février 2008, Cirad, 2008

² Voir :

Sautier D., Sarfati C. ; *Indications géographiques en Afrique francophone : rapport 2004 des actions d'appui INAO - CIRAD auprès de l'Organisation africaine de propriété intellectuelle* ; Montpellier : CIRAD-TERA , 2004 . - 2 vol. (12-107 p.)

Sautier D., Champion E., Sarfati C. ; *Indications géographiques en Afrique francophone : actions d'appui 2005 de l'INAO et du CIRAD auprès de l'Organisation africaine de propriété intellectuelle (OAPI)* ; Montpellier : CIRAD , 2006 . - 175 p.

Sommaire

Résumé	2
Le miel blanc de Oku	
Déroulement	4
L'organisation et le paysage institutionnel	5
Les différents projets étant intervenus ou intervenant	5
La commercialisation et la connaissance de la filière	8
La forêt et la délimitation	9
Le potentiel de production	10
Le cahier des charges et les techniques	10
La mise en œuvre du projet d'IG	11
Le poivre de Penja	
La filière	12
La délimitation, le cahier des charges, l'organisme de défense et de gestion	12
Conclusions	13
Annexes	
1 Programme de la mission	14
2 Participants	15
3 Principales personnes ressources rencontrées	16
4 Sigles	17
5 Les prix des miels au supermarché Mahima de Yaoundé	18
6 Fiche préliminaire poivre de Penja (16/05/05)	22
7 Rapport de mission miel (8/06/05)	24
8 Rapport de mission miel et fiche présentée à conférence ministérielle de Ouagadougou (18/11/05)	25

1. Le miel blanc de Oku

Déroulement

L'atelier s'est déroulé de 11h00 à 17h00 le 16 avril, à Oku. La mission était accompagnée de l'adjoint au Délégué provincial de l'Agriculture du Nord-Ouest, M. DONFACK NGUEMEZI David et du Délégué départemental des Forêts et de la Faune de Boyo-Fundong, M. ELAT FOTAH Donard.

L'atelier s'est tenu essentiellement en anglais, avec certaines interventions en français et d'autres en pidgin.

Le massif du Mont Oku est réparti entre deux départements : celui de Kumbo à l'Est, celui de Boyo-Fundong à l'Ouest. La forêt d'altitude elle-même porte deux noms : Kilum à l'Est, Ijjim à l'Ouest. La localité de Oku se trouve à l'Est.

Une dizaine de représentants du versant Ouest ont participé à l'atelier. Il a été dit que c'était la première fois qu'ils participaient à une réunion commune avec le versant Est (Oku). De même faut-il noter la participation du représentant de l'administration des forêts du versant Ouest (c'est à dire dépendant de la localité de Boyo-Fundong). C'était en tout cas la première fois que le projet d'IG était exposé si longuement et à un si grand nombre d'acteurs.

L'atelier s'est composé de deux séances de 1h30 et une de 1h00, séparées par une pause thé et une pause repas. Les deux premières séances ont été introduites par un exposé du Cirad sur les thèmes suivants :

- le miel blanc du Nord-Ouest est un produit spécifique qui obtient sur le marché un prix supérieur au miel national brun (présentation d'une enquête sommaire effectuée à Yaoundé sur 9 miels) ; face à ce succès de réputation, il y a risque d'usurpation du nom et de baisse de la qualité. L'IG est une façon à la fois de protéger le nom et de gérer la qualité. La question de la délimitation a été introduite.
- Le produit est spécifique et reconnu, le cadre légal se met en place, il reste à définir une délimitation et un cahier des charges. L'exemple du cahier des charges du Miel de Corse AOC a été utilisé pour engager un dialogue parfois passionné avec les participants sur les éventuels facteurs de qualité spécifique du miel d'Oku : fleurs butinées, saison de récolte, type de ruches, méthode d'extraction... La nécessité d'une organisation collective pour définir ce cahier des charges, et ultérieurement la défense et la gestion de l'IG, a été soulignée (tout en distinguant bien une telle organisation de coopératives).

La troisième séance a été consacrée à un exposé de M. Charles MOLINIER (OAPI) sur les prochaines étapes du projet et à une évaluation de la journée.

Le lendemain, l'étape de Bamenda a permis de rencontrer :

- M. Paul MZEKA, coordinateur de l'ONG ANCO, qui avait participé à l'atelier à Oku la veille ;
- Mme Caroline NGUM, manager de la coopérative HONCO, qui n'avait pas été invitée à l'atelier d'Oku ;
- M. FOKY au SNV (coopération néerlandaise) qui nous a confirmé que son organisation est impliquée depuis 2007 dans un projet FAO financé par l'UE

concernant la valorisation des produits non-ligneux de la forêt. Le responsable, M. NIBA Fon Julius était absent.

Nous faisons ci-dessous le point des acquis de cette mission, sans reprendre les informations déjà apportées par les fiches d'identification de 2005, que l'on trouvera en annexes 6 à 8.

L'organisation et le paysage institutionnel

Le paysage institutionnel révèle une certaine complexité qui méritera d'être analysée plus au fond. Il est clair que le projet IG n'est ni le seul ni le premier à s'intéresser ou à s'être intéressé au miel blanc de la région du Mont-Okou. Cette multiplicité d'acteurs et d'intervenants peut être un atout pour le projet, car d'autres acteurs peuvent apporter des appuis que le projet IG ne pourra pas apporter. Une IG peut être un fédérateur des acteurs d'un terroir, mais cela suppose de bien connaître ces différents acteurs, de les rechercher systématiquement (sans ajouter trop de foi aux représentants autoproclamés), de leur présenter le projet et de prendre connaissance de leurs actions et programmes, de rechercher des points de convergence.

En ce qui concerne l'administration, le Gouverneur du Nord-Ouest a relevé que l'apiculture en tant qu'activité relève du ministère de l'Elevage plutôt que de celui de l'Agriculture. D'autre part la forêt, qui est au fondement même de la qualité du miel, relève du ministère de la Forêt et de la Faune. A propos d'autres produits, on peut imaginer que d'autres ministères soient concernés (Artisanat, Pêches...). Il faut rappeler qu'à l'origine (début des années 2000), la démarche a impliqué dans la zone OAPI les seuls responsables de la Propriété intellectuelle, qui relève des ministères de l'Industrie et/ou du Commerce. Ces responsables eux-mêmes, à la suite de missions d'étude, ont recommandé l'implication des ministères de l'Agriculture et la désignation d'un expert national dans chacun d'entre eux. Cette position a été confirmée par la conférence interministérielle de Ouagadougou (déc. 2005), qui réunissait des ministres en charge de la PI et des ministres de l'Agriculture. Il semble essentiel qu'un ministère ayant un lien fort avec le milieu rural soit leader de la démarche IG dans son ensemble et comptable de ses avancées. Il n'y a pas lieu de considérer que le ministère de l'Agriculture ne serait pas ce leader. Il lui appartient d'informer et éventuellement de mobiliser les autres ministères, en lien avec le ministère de l'Industrie :

- au niveau national avec le Comité national des IG à créer ;
- au niveau local, dans la mesure du nécessaire, en fonction de chaque projet, de sa nature et de son degré d'avancement.

Les différents projets étant intervenus ou intervenant dans la zone

Le "Kilum/Ijim Forest Project" de Birdlife International

La forêt de 20 000 ha qui couvre le Mont Okou à partir de 2000 m environ présente une biodiversité végétale et animale très importante. Elle abrite deux oiseaux³ endémiques et menacés (liste rouge de l'UICN). 200 000 personnes habitent à moins d'une journée de marche de la forêt. L'ONG britannique Birdlife International y a mené depuis le début des années 80 un travail important et couronné de succès. Son directeur déclarait en 2003 : « *La régénération de la forêt de Kilum-Ijim démontre le succès d'une démarche confiant la gestion de forêts précieuses aux communautés locales en leur fournissant les moyens de le faire. Il*

³ Touraco doré (*Tauraco bannermani*) et Pririt du Bamenda (*Platysteira laticincta*)

démontre que la gestion des forêts par les communautés qui y vivent doit être la clé de la conservation de la biodiversité dans l'avenir. » Le même article⁴, citant les Royal Botanical Gardens de Kew, relève que la forêt s'était développé de 2,3% par an entre 1995 et 2001, alors qu'elle avait régressé de 50% entre 1958 et 1988⁵. Le projet a en particulier abouti à la création d'un statut de « forêts communautaires » confiées par l'Etat aux villageois. Le projet était établi (ou avait un centre) à Oku. Il aurait réalisé une cartographie des ressources végétales qui devrait être précieuse pour établir la délimitation de la zone IG miel. Il aurait aussi identifié les plantes à l'origine des qualités propres du miel.

Il sera donc essentiel d'entrer en contact avec Birdlife International et d'en obtenir les informations qui peuvent être utiles au projet IG.



A Oku, un panneau signale le « Kilum Forest Craft Paper Group » du Kilum/Ijim Forest Project

Le projet UE/FAO/SNV « Mobilisation et renforcement des capacités des petites et moyennes entreprises impliquées dans les filières des produits forestiers non ligneux en Afrique centrale »⁶

La mission a été reçue chez SNV à Bamenda par M. FOKY, alors que le responsable du projet qui nous intéressait, M. NIBA Fon Julius était absent.

Plusieurs membres de la mission ont été ensuite invités à une réunion des exportateurs de miel qui s'est tenue le 28 avril à Yaoundé. M. MOLINIER Charles a pu y participer. Le rapport de cette réunion a été envoyé et a permis de rassembler quelques informations.

Il s'agit d'un projet de trois ans (2007-2009), financé par l'UE, mis en œuvre dans deux pays-pilotes (Cameroun et RD Congo) par la FAO en partenariat avec SNV, CIFOR et ICRAF. SNV est responsable d'un programme d'activités dans les régions Nord-Ouest et Sud-Ouest du Cameroun, autour du *Prunus africana* et du miel. Sur ce dernier produit, le projet doit :

- « Organiser 3 réunions sous-régionales et 1 réunion nationale entre les acteurs de la filière miel ;
- Améliorer les techniques de production du miel et de ces produits dérivés ;

⁴ <http://www.fatbird.com/news/index.php?article=269>

⁵ <http://www.birdlife.org/news/features/2003/08/kilum.html>

⁶ GCP/RAF/408/EC « Mobilisation et renforcement des capacités des petites et moyennes entreprises impliquées dans les filières des produits forestiers non ligneux en Afrique centrale ».

Rapport intermédiaire du projet disponible sous : <http://www.fao.org/forestry/media/14174/1/0/>

Organiser la formation en gestion des PME (mettre l'accent sur la comptabilité, la rédaction des rapports) en collaboration avec la FAO.

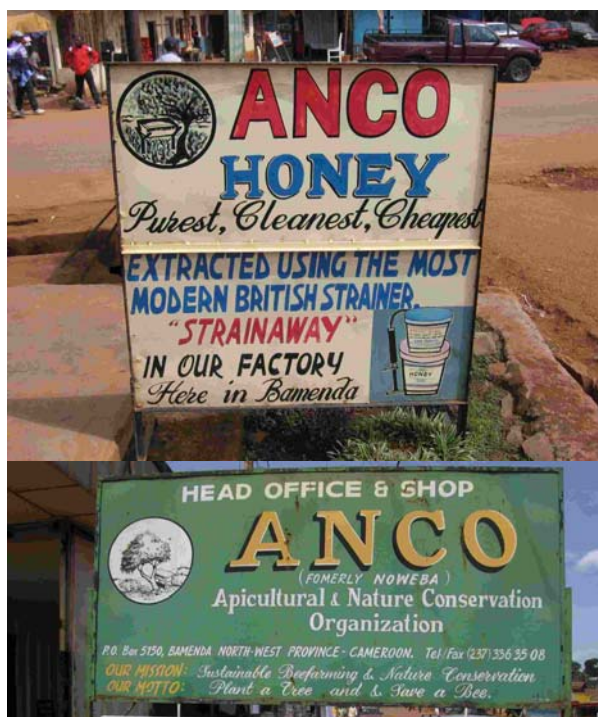
Organiser des réunions entre les exportateurs de miel et les différents partenaires (acteurs clés du secteur) au Cameroun. »

L'équipe responsable (Ms Verina INGRAM, Senior adviser, et Mr FON Julius Niba, Adviser) a déjà une bonne connaissance de la filière, qui devra être valorisée par le projet IG.

L'ONG ANCO (Apiculture and Nature Conservation Organization)

Sise à Bamenda, elle est dirigée par M. Paul MZEKA, qui a participé à l'atelier d'Oku. Créée à Bamenda en 1992 sous le nom de North West Beefarmers' Association (NOWEBA), elle a organisé la formation d'apiculteurs (7851 dont 1564 femmes), fourni 3575 ruches, 2051 enfumoirs, 2680 tenues d'apiculteur... ANCO vend encore du miel blanc (ainsi que de la cire, des bougies, une crème pour la peau...) mais en quantité relativement faible. ANCO a réorienté l'axe de ses activités vers la « conservation intégrée de la nature ».

ANCO tend à être considéré comme un représentant des apiculteurs par certaines autorités de la zone.



La Oku Honey Cooperative Society Ltd

Le peu de temps passé à Oku a été essentiellement consacré à l'atelier avec les producteurs, aussi n'avons-nous pas beaucoup plus appris sur la coopérative. Un panneau affiché dans son bureau mentionne une date de création (1987), une date de légalisation (1994) et un nombre de membres (202). Selon un autre panneau affiché, la production collectée s'élève en moyenne à 10 t par an de 2000 à 2007, entre 8 et 13 t en général, sauf l'année 2006 avec seulement 3 t.

.../...

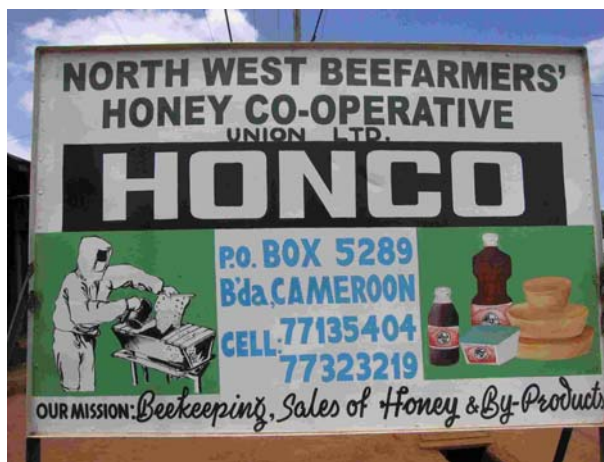


Le Président et le Manager de la Coopérative de Oku dans leur bureau.

La « North West Beefarmers' Honey co-operative Union Ltd » - HONCO

Nous avons rencontré cette coopérative et sa manager par hasard, puisqu'elle n'avait pas été invitée à l'atelier de Oku. Sa création remonte à 5 ans, quand NOWEBA/ANCO a changé d'axe stratégique et incité les producteurs à créer une coopérative. Celle-ci regrouperait 3000 membres formés et produisant effectivement. Sur les 12000 l commercialisés annuellement, 1/3 serait du miel blanc (soit 4000 l. ou 5700 kg). Les 3000 producteurs membres ne sont donc pas tous de la zone d'Oku et/ou ne placent pas leurs ruches dans la forêt.

Ce contact très rapide doit absolument être approfondi. Il est essentiel que cette coopérative participe au futur séminaire de formation et de lancement.



La manager de la HONCO dans la boutique de la coopérative à Bamenda. La boutique se trouve à 50 m de celle de ANCO.

Bouteilles de miel brun, boîtes de miel blanc, gâteaux de cire.

La commercialisation et la connaissance de la filière

Une enquête rapide menée dans un supermarché de Yaoundé (voir annexe 5) révèle la présence d'une douzaine de miels, dont un tiers locaux et les deux tiers importés. Le « miel blanc du Nord-Ouest du Cameroun » est proposé à 8000 F le kilo, un prix quatre fois supérieur à celui d'un miel brun « multifleurs » national, et dépasse le prix de certains miels importés.

A la coopérative d'Oku, le miel est vendu 2000 F le kilo, soit quatre fois moins cher qu'à Yaoundé. A Bamenda, le prix est à peu près le double qu'à Oku. Selon les rapports précédents, le miel serait acheté 400 F le kilo aux producteurs.

Les producteurs présents à Oku ont été très intéressés par les résultats de cette petite enquête, bien que les conditions pratiques (absence d'électricité) n'aient pas permis de projeter les photos des étiquettes.

A noter que seule la coopérative utilise le nom « Oku ». Ni ANCO, ni Honco, ni le distributeur qui fournit les supermarchés Mahima (Natur@life) n'utilisent la dénomination « Oku », mais plutôt « Cameroon highlands honey » pour Honco (qui utilise la même étiquette, mais des contenants différents, pour les miels brun et blanc) ou « Miel blanc (produit dans le Nord-Ouest Cameroun) ».

La coopérative de Oku commercialise en pots de un litre au minimum. ANCO et Honco en boîtes parallélépipédiques en plastique et Natur@life en pots en verre de 500 g.

Selon les déclarations d'un producteur, non contredit, la production totale serait de 20 t, dont 8 passeraient par la coopérative de Oku. La Coopérative Honco déclare de son côté commercialiser 5,7 t de miel blanc. Il resterait 6-7 t qui emprunteraient des circuits à découvrir et préciser. De même, les quantités commercialisées par les deux coopératives ne le sont pas toutes en petits conditionnement. Il y a probablement des acheteurs en vrac qui reconditionnent, comme apparemment Natur@life.

La structure de la filière, la nature, le nombre et l'importance des opérateurs restent donc aujourd'hui largement inconnus. Il serait très imprudent de limiter la consultation et le travail collectif aux seuls opérateurs déjà repérés (Coopérative d'Oku et ANCO). Il est nécessaire d'étudier la filière et d'identifier les opérateurs majeurs. Il faut vérifier si le projet UE/FAO/SNV a déjà effectué ce travail, et sinon prendre des dispositions pour le faire.

Les producteurs eux-mêmes ont dit avoir une très faible connaissance de la filière. Ils ont été très intéressés par les informations sur les miels disponibles à Yaoundé et leurs prix, informations dont ils ne disposaient pas.

A noter que le dénomination « miel d'Oku » n'est utilisée que par la coopérative d'Oku, qui commercialise un peu plus du tiers du miel blanc du massif, et certainement pas en totalité auprès d'acheteurs finaux. Bien qu'au cours de l'atelier tous les intervenants aient plaidé pour l'appellation « miel d'Oku », qui ne va pas de soi pour les « gens de l'autre côté », c'est-à-dire les apiculteurs de Boyo-Fundong, il faut se garder la possibilité de choisir un autre nom, par exemple « Kilum Ijjim » du nom de la forêt qui fait la qualité du miel. Il serait souhaitable de tester l'accueil d'un panel de consommateurs aux deux appellations « miel d'Oku » et « miel de la forêt de Kilum Ijjim ».

La forêt et la délimitation

Tous les interlocuteurs rencontrés s'accordent sur le fait que la qualité du miel provient de la forêt où butinent les abeilles, et plus précisément de certaines plantes. Selon M. TAH Kenneth, botaniste à ANCO, ces plantes ont été identifiées par le projet Bird Life et sont :

- *Croton macrostachyus*
- *Nuxia congesta*
- *Schefflera abyssinica*.

Des informations complémentaires devraient être rassemblées sur la dynamique actuelle de la forêt, qu'on nous dit divisée en « forêts communautaires » confiées aux habitants. L'administration des forêts devra être consultée, ainsi que Bird Life et le projet UE/FAO/SNV.

La question de la délimitation a été abordée au cours de l'atelier. Nous avons souligné que les producteurs et habitants, connaisseurs de leur milieu et de leur produit, devaient jouer un rôle essentiel, appuyés par des techniciens et l'administration. Nous avons également été souligné que la dénomination de l'indication géographique n'avait pas de rapport obligé avec le nom des circonscriptions administratives : pourrait être commercialisé sous le nom « miel d'Oku » (puisque c'était l'hypothèse retenue) du miel produit dans la circonscription d'Oku, mais pas forcément toute celle-ci, ou hors de la circonscription d'Oku, pourvu que les caractéristiques de terroir garantissent la qualité souhaitable, quitte à indiquer le lieu de production en plus de l'appellation.

Le potentiel de production

En faisant une recherche bibliographique, nous avons trouvé un article de la revue *Bee World*⁷, rédigé par un chercheur du projet Kilum-Ijim, qui rapporte les résultats d'une enquête de terrain datant de 2001. L'objectif était d'estimer la production potentielle en miel que l'on pourrait attendre de la forêt de Kilum-Ijim, et le chiffre d'affaire induit. La méthode a consisté à évaluer par enquête la productivité de deux forêts similaires, beaucoup plus petites et plus intensivement exploitées pour le miel, situées à moins de 20 km : Mbiame et Mbimi-Talla comptent respectivement 200 ha et 37 ha contre 17 300 ha pour Kilum-Ijim. Si le rendement de 25 l/ha qui prévaut sur 200 ha à Mbiame était obtenu sur 10 000 ha de forêt de Kilum-Ijim, la production totale serait de 250 000 l, soit 355 000 kg. Forboseh cite un prix d'achat au producteur autour de 1 \$ le kilo, similaire à celui enregistré à Oku (1\$ = 420 FCFA).

Ce chiffre est 15 à 20 fois supérieur au chiffre cité, et non contredit, au cours de la réunion de l'atelier tenu à Oku. La forêt de Kilum-Ijim serait donc capable de générer un chiffre d'affaires au niveau des producteurs de 350 000 \$, soit 230 000 €, contre 13 000 € aujourd'hui. A condition évidemment de trouver des débouchés pour cette quantité.

Le cahier des charges et les techniques

De même, nous avons souligné que le cahier des charges devait être l'œuvre des producteurs et acteurs de la filière, avec l'appui technique d'experts et de l'administration. En prenant l'exemple du décret de l'AOC Miel de Corse, un débat très vivant a été engagé avec les producteurs sur les différents facteurs de qualité : fleurs butinées, périodes d'installation des ruches et de récolte du miel, type de ruches et gestion des essaims, récolte du miel, filtration, chauffage...

Il apparaît que la centrifugation n'est pas utilisée pour l'extraction du miel. Dans ces conditions, une quantité significative de miel doit rester dans les rayons, et c'est (peut-être) avec ce miel résiduel que la coopérative d'Oku fabrique de l'hydromel.

Le débat le plus sensible a concerné le type de ruches. Coexistent aujourd'hui les ruches traditionnelles et kenyane. Bien que chacun reconnaisse que la ruche kenyane permet de

⁷ FORBOSEH Philip F. ; *Estimating Benefits From Beekeeping in the Montane Forests of North-Western Cameroon*; *Bee World*; 2002, vol. 83, N° 4, pp 171/178.

récolter un miel beaucoup plus « propre » et donc facile à filtrer, certains restent fidèles à la ruche traditionnelle. Il faudra approfondir cet aspect, et préciser si le cahier des charges doit, ou non, réserver l'IG au miel obtenu à partir de ruches kényanes.

Il semble que l'utilisation de la ruche traditionnelle soit liée à la forte odeur de fumée que présente le miel qui, au nez, couvre des odeurs beaucoup plus délicates (mais en rétro-olfaction, la fumée est moins dominante). Auquel cas la mise en valeur des arômes propres à la flore locale supposerait l'usage exclusif de la ruche améliorée. Il sera de toute façon nécessaire d'organiser des dégustations de miels blancs par des connaisseurs.

.../...

Mise en œuvre du projet d'IG

Suite aux différentes missions réalisées ces dernières années, le projet d'IG semble attendu par les producteurs. On peut supposer que l'assistance nombreuse à l'atelier reflète, outre la diligence de l'administration, cette attente. En particulier le manager de la coopérative d'Oku avait rencontré à Bamenda en octobre l'expert de l'AFD qui lui avait annoncé la mise en œuvre prochaine du projet.

En conclusion de l'atelier, l'OAPI a précisé les étapes de la mise en œuvre du projet, tout en signalant que la date de début était encore inconnue.

- Identification de tous les acteurs
- Séminaire de formation des acteurs principaux de 4-5 jours
- Encadrement des producteurs par des experts nationaux pour la rédaction du cahier des charges
- Délimitation de la zone avec appui d'une expertise externe
- Mise en place du Comité national des IG chargé de valider la délimitation et le cahier des charges
- Appui marketing : conditionnement, étiquetage, promotion...

En conclusion, la mission et l'atelier ont à l'évidence contribué à une meilleure compréhension du projet par les acteurs locaux et les responsables administratifs. Jamais autant de parties prenantes à l'IG n'avaient été rassemblées aussi longtemps dans une telle dynamique d'échange. C'est donc une étape importante, mais le projet doit veiller à continuer à élargir le nombre de personnes et d'institutions concernées.

2. Le poivre de Penja

L'étape de la mission à Penja a souffert de problèmes de communication lors de sa préparation, les autorités et les producteurs n'ayant été informés que très tardivement.

Quatre producteurs étaient présents, représentant à leurs dires plus de la moitié de la production des « petits » planteurs.

La réunion a été introduite par le délégué départemental à l'agriculture et a bénéficié de la présence du délégué d'arrondissement.

La filière

Le paysage, au sens propre, est très différent de celui d'Oku. La zone de Penja-Njombe s'étend à 200 m d'altitude sur des sols basaltiques. Elle est occupée par de nombreuses plantations industrielles ou semi-industrielles, principalement de bananes fruits, mais la région produit aussi papayes, mangues, ananas, etc.

La production de poivre est d'abord le fait de la PHP (Plantations du Haut-Penja, filiale de la Compagnie fruitière), plus ancien et plus important producteur (50 t selon les producteurs présents). C'est à la PHP et elle seule qu'achète Erwan de Kerros, l'importateur français fondateur de « Terres exotiques » et responsable de la renommée du poivre de Penja hors du Cameroun. Les quantités achetées par « Terres exotiques » à la PHP ne sont pas connues mais, disent les producteurs, « la PHP ne cache rien, il faut aller leur demander ».

Les autres planteurs produisent ensemble 40 t, mais certains moins d'une tonne. Les producteurs présents ont constitué en décembre 2007 un Groupement d'initiative commune (GIC)⁸ dont tous les membres sont des producteurs propriétaires d'une exploitation. Le but du GIC est l'uniformisation des manières de produire afin de maintenir ou améliorer la qualité. Ils souhaitent pour cela un encadrement et de l'appui technique. Le GIC est ouvert à tous ceux qui voudraient y participer. La PHP y a un représentant. Il a été invité à l'atelier, mais du fait des délais très courts il n'a pas pu avoir à temps l'autorisation d'y participer.

Les « petits planteurs » vendent leur production à des grossistes venus de Douala qui, selon eux, mélangent le poivre de Penja à des poivres importés. L'appellation « Penja » a une certaine réputation au Cameroun. Il arrive que les petits planteurs exportent, mais sans que ce soit une activité suivie.

La délimitation, le cahier des charges, l'organisation de défense et de gestion

Les producteurs ont déjà une bonne connaissance des notions de délimitation et de cahier des charges, et une parfaite conscience de leur nécessité. Le dialogue s'est surtout engagé sur la nature de l'organisation collective nécessaire pour les définir.

La mission a souligné l'importance d'une concertation avec tous les acteurs de la filière : PHP, négociants locaux, Terres exotiques... L'organisation de défense et de gestion de l'IG ne peut être le GIC actuel, qui représente moins de la moitié de la production et aucune exportation ou presque. Soit le GIC évolue pour faire une place à d'autres acteurs, soit – et

⁸ Présidé par M. METOMO René-Claude

c'est pleinement légitime – il reste un groupement de producteurs, et se crée par ailleurs un ODG plus représentatif.

Selon les producteurs, les commerçants ont des intérêts antagonistes avec les leurs et la concertation risque d'être difficile. E. de Kerros, qui a aujourd'hui le monopole du poivre de Penja hors du Cameroun, et défend ce monopole au moyen d'une marque privée, va-t-il accepter de partager ?

La mission a souligné que la concertation doit être tentée dans tous les cas. L'indication géographique est susceptible de créer une dynamique qui profitera à tous les acteurs, y compris ceux aujourd'hui les plus avancés.

La mission a aussi, comme à Oku, présenté les étapes successives du projet IG.

Conclusion

La délimitation et le cahier des charges ne devraient pas poser de problèmes. Les producteurs témoignent d'une compétence, d'une information et d'un dynamisme certain, reflété par la constitution du GIC.

La concertation avec la PHP et Terres exotiques constitue la clé susceptible de faire réussir, éventuellement très vite, le projet d'IG.



M. METOMO René-Claude devant sa pépinière de poivre contenant 100 000 jeunes plants.

Annexe 1

Programme de la mission

Lundi 14 avril

Rencontre avec le Directeur général de l'OAPI, M. EDU-EDU Paulin, et présentation de la mission

Visite au ministère de l'Agriculture et du Développement rural (MINADER) et rencontre de la personne désignée pour le remplacer par M. MBALLA André : M. BENELESSE Beleng.

Visite au ministère de l'Industrie et des Mines

Rencontre du Directeur du développement industriel et de la propriété intellectuelle, M. EFFAGA Désiré, ainsi que de M. AMIN Mohammed, désigné pour accompagner la mission

Audience de M. le Ministre de l'Industrie et des Mines

Mardi 15 avril

Voyage Yaoundé-Bamenda

Présentation de la mission à la délégation provinciale de l'Agriculture et à la délégation provinciale de l'Industrie

Audience de M. le Gouverneur de la province du Nord-Ouest

Mercredi 16 avril

Voyage Bamenda-Kumbo

Présentation de la mission à M. le Préfet

Voyage Kumbo-Oku

Visite à M. le Sous-Préfet

(arrivée à 11h00)

Atelier avec les producteurs jusqu'à 17h15

Voyage Oku-Kumbo

Jeudi 17 avril

Voyage Kumbo-Bamenda

Prises de contact avec ANCO (ONG), HONCO (coopérative) et SNV (coopération néerlandaise)

Voyage Bamenda-Loum (à 10 km de Penja)

Vendredi 18 avril

Voyage Loum-Penja

Présentation de la mission à M. le Sous-préfet de Penja

Réunion avec des producteurs

Visite d'une plantation

Voyage Penja-Douala

Annexe 2

PARTICIPANTS A LA MISSION

14 au 18 avril 2008

	Nom – Prénom et fonction	Adresse
Cameroun	<p>M. Benelesse Beleng Ingénieur agronome, Chef de la cellule informatique du ministère de l'Agriculture et du développement rural, Représentant M. Mballa André, expert national IG, chef du service l'alerte rapide et de l'information sur les marchés, empêché</p> <p>M. Mohammed Amin Chef de bureau Direction du développement industriel et de la propriété intellectuelle Ministère de l'Industrie</p>	<p>jnbenelesse@yahoo.fr</p>
OAPI	<p>M. Molinier Charles Chef du service de l'Appui aux secteurs Public et Privé</p>	<p>BP : 887 Yaoundé Cameroun Tél : (237) 220 57 43 E-mail : charles.molinier@oapi.oa.wipo.net</p>
OMPI	<p>M. Ibrahima Fall Conseiller Principal Bureau de la coopération pour le développement avec l'Afrique</p>	<p>34, chemin des colombettes 1211 Genève 20 Tél : 0041 22 338 92 49 E-mail : ibrahima.fall@wipo.int</p>
CIRAD	<p>M . Chabrol Didier Chercheur en sciences sociales de l'alimentation UMR Innovation Département Environnements et sociétés</p>	<p>Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) TA C 85 -15 34398 Montpellier Cedex 5 Tél : 0033(0) 467 61 57 02 E-mail : Didier.chabrol@cirad.fr</p>

Annexe 3

Principales personnes ressources rencontrées

Miel d'Oku :

M. DONFACK NGUEMEZI David Adjoint au Délégué provincial de l'Agriculture du Nord-Ouest,	
M. ELAT FOTAH Donard Délégué départemental des Forêts et de la Faune de Boyo-Fundong,	Tél : 77 60 23 57
Oku Cooperative Manager	Tél : 96 95 38 44 Tél : 44 35 13 12
ANCO coordinator Mr MZEKA Paul PO Box 5150, Bamenda	Mzeka.anco@yahoo.com
ANCO botanist Mr TAH Kenneth	tahkenny@yahoo.com Tél: 77 26 12 97
HONCO cooperative Manager Mrs NGUM Caroline PO Box 5289, Bamenda	Cell: 77 13 54 04 Or 77 32 32 19
SNV Conseiller projet non-ligneux forestiers M. NIBA Fon Julius Ms Verina INGRAM	Tél : 77 62 26 21 (Personne non rencontrée : coordonnées données par son collègue M. FOKY) Verina_ingram@hotmail.com

Poivre de Penja

M. METOMO René-Claude BP 7, Penja	metomorc@yahoo.fr 99 93 87 22
M. FOYET Michel	77 76 40 92
M. TAKOUGOUM André	
M. EPO Zachariah	

Annexe 4



SIGLES UTILISES




ADPIC	Accord sur les aspects des droits de la propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce
AFD	Agence française de développement
CIFOR	Centre for international forestry research
CIRAD	Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement - France
ICRAF	World agroforestry centre
IG	Indication géographique
INAO	Institut National des Appellations d'Origine - France
OAPI	Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle
ODG	Organisme de défense et de gestion
OMC	Organisation Mondiale du Commerce
OMPI	Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle
PHP	Plantations du Haut-Penja
PRCC	Programme de renforcement des capacités commerciales
SNL	Structure Nationale de Liaison de l'OAPI (dans chaque Etat membre)
SNV	Netherlands development organization
UICN	Union internationale pour la conservation de la nature



Les prix des miels au supermarché MAHIMA de Yaoundé



(seuls sont pris en comptes les miels en conditionnement en verre ou moderne, ce qui exclut les présentations en bouteilles plastiques, communes pour les miels bruns nationaux)

Enquête le 14 avril 2008

Etiquette	Q en g	Prix	Prix/kg	Etiquette et commentaire
	250	3500	14000	« Miel de Montagne, apiculture en terroirs préservés » lit-on sur l'étiquette, tandis que la contre-étiquettes nous indique qu'il s'agit de miels de France de diverses origines. <i>Miel liquide, emballage ergonomique. Le producteur est la grande entreprise apicole française Michaud.</i>
	250	3250	13000	« Miel d'oranger » sous marque de distributeur Leader Price. Contre-étiquette : « origines diverses ».

	500	5550	11100	« Pure Australian Honey »
	500	4850	9700	« Miel de fleurs de France crémeux », sous MD Leader Price. Mélange de diverses origines régionales et florales.
	500	3950	7900	« Miel de fleurs » sous MD. Mélange de diverses origines nationales et florales.

	500	3950	7900	<p>Miel blanc « Honey » - 100% naturel – Le miel entretient la vie</p> <p>Label Natur@life Très rare et très recherché Alimentaire et très médicinal Produit dans le Nord-Ouest Cameroun</p> <p>BP 438 Tél 75 58 36 00 Tél 99 05 95 84</p> <p><i>Le nom « Oku » n'est pas mentionné</i></p>
	500	2650	5300	<p>Ameera Pure Natural</p>

	0,50l	1350	2500	<p>Daniella Miel d'Amelli – Amelli's Honey</p> <p>Cameroun</p>
	500	975	1959	<p>Miel multifleurs – Honey</p> <p>100% naturel – Le miel entretient la vie</p> <p>Cameroun</p> <p><i>Etiquette du même type que celle du miel blanc : le même distributeur.</i></p>

Grande variété des miels présentés (il faut ajouter à ce tableau des miels en bouteille plastique).

Différentiel de prix de 1 à 7 entre le moins cher et le plus coûteux.

Le miel blanc du Nord-Ouest est 4 fois plus cher que le miel « Multifleurs » (du même distributeur), à un prix comparable à celui de certains miels importés.

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DU DEVELOPPEMENT RURAL

REPUBLIQUE OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF AGRICULTURE
AND RURAL DEVELOPMENT

PROJET INDICATION GEOGRAPHIQUE

GRILLE TECHNIQUE SIMPLIFIEE POUR LE REPERAGE DE PRODUITS SUSCEPTIBLES D'ETRE RECONNUS EN INDICATION GEOGRAPHIQUE

1- Nom du produit

Poivre de Penja

Nom scientifique du poivre : Piper nigrum

2- Type de produit

Le poivre est une plante à épices de la famille des piperaceae. Il est originaire d'Inde, dans l'Etat de Kerala dans les Ghates de l'Ouest. Le poivrier est une espèce pérenne atteignant 10 mètres de hauteur.

3- Description du Produit

Il existe deux types de poivre : le poivre noir et le poivre blanc et dont les préparations varient. Le poivre se présente sous la forme de petite graine ronde.

(i) Pour préparer du poivre noir, les grappes de fruits sont ramassées entières quand le fruit a atteint sa taille normale et sa maturité, mais encore vert jaune. Les grappes sont laissées en tas pendant une nuit pour une brève fermentation. Le matin suivant, les grappes sont séchées au soleil. Les fruits se séparent du rachis pendant le ratissage. Après quatre à cinq jours, les graines de poivre sont sèches, noires et montrent leur apparence caractéristique ridée.

(ii) Pour préparer le poivre blanc, les grappes sont ramassées quand les fruits sont devenus rouges ou jaunes. Les graines sont légèrement écrasées, mises dans un sac de toile et immergées pendant sept à dix jours. Puis les graines sont écrasées, détachées de la grappe, séparées par lavage et tamisées. Les graines lavées sont séchées au soleil pendant trois à quatre jours au cours desquels, la couleur blanc-crème se développe.

4- Aire géographique

L'aire géographique de production du poivre de Penja est circonscrite à la zone de Njombé- Penja dans le Département du Mungo. Ce poivre est cultivé sur des sols volcaniques très fertiles. Par ailleurs, cette zone est caractérisée par des précipitations annuelles comprises entre 2000 et 2500 mm bien distribuées tout au long de l'année et associées à des températures moyennes de 25 à 30 degrés

C. Ainsi, l'on peut déclarer sans ambages que l'aire géographique du poivre de Penja est très indiquée pour la culture du poivre.

La production du Poivre de Penja est assurée par une association de producteurs de moyenne importance disposant chacun d'au moins 10 hectares de cultures. On trouve également dans la zone, plusieurs petits planteurs avec des superficies inférieures ou égales à deux hectares. La production actuelle est de l'ordre de 100 tonnes de poivre et des potentialités existent encore dans cette aire géographique pour le développement de cette culture.

5- Antériorité, histoire, usage du nom, notoriété

La culture du poivre a été dans son aire géographique actuelle pendant la colonisation. Les champs dont disposent les producteurs d'élites ont été pour la plupart acquis auprès desdits colons puis agrandis. La zone de Njombé-Penja est très propice à la culture du poivre et la notoriété du poivre de Penja a dépassé les frontières nationales.

Le poivre de Penja est caractérisé par son piquant (comme du piment), son arôme (forte) qui perdure ainsi que sa finesse.

6- Connaissance de la filière et du marché

La production du poivre de Penja est assurée par des planteurs d'élites qui connaissent parfaitement leur filière ainsi que le marché aussi bien international que national. Le poivre de Penja est commercialisé en France notamment et au niveau local où il est fortement concurrencé par le poivre importé de mauvaise qualité.

L'association des producteurs du poivre de Penja dispose d'un centre de commercialisation de leur produits à penja (la maison du Poivre). Le poivre de Penja est vendu localement à 5000 fcfa le kilogramme contre 3000 fcfa pour les autres poivres.

7- Lien à l'origine géographique

Sur le plan agro-climatique, la région de Njombé-Penja est très adaptée à la culture du poivre. Ses terres volcaniques, le niveau pluviométrique et les températures dans la zone lui procurent la différence et la spécificité que l'on constate notamment sur le plan de la qualité de son produit par rapport aux autres produits cultivés sur d'autres zones.

8- Groupement demandeur

Association des producteurs de poivre de Penja

BP 53 Njombé

9- Rédacteurs ayant participé à l'élaboration de cette fiche

- MBALLA André
- Mme MONO NDJANA Jacqueline

Penja , le 16 mai 2005

Extrait du

RAPPORT DE MISSION RELATIF AUX INDICATIONS GEOGRAPHIQUES

Equipe interministérielle MINIMIDT/MINADER

Mai-juin 2005

1- Pour ce qui concerne le miel blanc de OKU, il présente les spécificités suivantes :

a- le miel blanc est produit par les habitants d'une quinzaine de villages autour de la zone forestière de la montagne KILUM qui culmine à environ 3740 m d'altitude et où la température moyenne tourne autour de 10° C;

b- Le miel blanc est différent des autres variétés de miel par sa couleur, sa saveur et sa grande viscosité;

c- Contrairement au miel rouge qui se récolte presque toute l'année, le miel blanc est récolté à OKU une ou deux fois par an ;

2- Traditionnellement, le procédé d'obtention du miel blanc comporte 4 étapes à savoir :

(i) la fabrication des ruches ;

(ii) la pose des ruches dans les savanes, en basse altitude, de Septembre à Janvier, en vue de leur colonisation par les abeilles;

(iii) le transport des ruches dans la zone forestière de décembre à février ;

(iv) la récolte du miel blanc d'Avril à Juin (au-delà de Juin, le produit se durcie et il faut alors le chauffer au préalable : ce qui détériore sa qualité).

3- Il existe plusieurs groupements de producteurs dont une coopérative qui assure le conditionnement et la commercialisation du miel blanc produit par ses membres. Ces derniers bénéficient des formations dispensées par la coopérative pour garantir la qualité du produit.

4- La coopérative emballe le produit dans des boîtes de un ou plusieurs litres. Un litre pèse 1,5 Kg. Sa production moyenne annuelle est de 6 tonnes.

5- La coopérative achète à 400 F CFA le Kg aux producteurs et revend à 2000 F CFA l'équivalent d'un litre filtré. Le miel rouge quant à lui est vendu à 1500 F CFA. Ainsi, lorsque que les bénéfices sont importants, on crée une formule pour en assurer la redistribution aux membres.

6- Le miel blanc est connu hors du village Oku, notamment à Kumbo, Bamenda, Douala et Yaoundé d'où partent les principaux clients de ce miel pour l'acheter directement à OKU sans intermédiaire.

7- Le miel blanc se fabrique de génération en génération depuis les ancêtres dans la zone forestière du village OKU. Il a servi d'un moyen d'échange contre l'huile de palme. A partir de 1975, les cotisations se font avec le miel blanc.

Rapport de la mission relative aux indications géographiques effectuée du 17 au 19 novembre 2005

- (1) Une première mission de repérage des produits susceptibles d'être proposés à l'éligibilité aux indications géographiques, dans le cadre du projet OMPI/OAPI sur la promotion et la protection des indications géographiques en Afrique, s'était rendu au Nord-ouest en juin 2005. Cette mission avait retenu deux produits donc le miel blanc de OKU.
- (2) Suite à l'adoption, du miel blanc de OKU comme produit susceptible d'être éligible aux indications géographiques par les Experts du projet OMPI/OAPI sur la promotion et la protection des indications géographiques en Afrique réunis à Paris du au, une mission du MINADER est descendu sur le terrain du 17 au 19 novembre 2005.
- (3) Cette dernière mission avait pour ambition de recueillir des données complémentaires auprès des producteurs et particulièrement auprès des membres de la OKU HONEY Cooperative society limited afin de consolider le dossier qui sera présenté à Ouagadougou au Burkina-Faso, le mois prochain, lors la conférence des ministres des pays membres de l'OAPI.
- (4) La mission s'est déroulée en deux étapes:
 - une étape préparatoire avec les responsables provinciaux et les responsables départementaux,
 - la séance de travail proprement dite à OKU.
- (5) L'équipe qui s'est rendu à OKU était composée des cadres des services centraux experts en la matière, du sous-délégué du nord-ouest chargé des services d'appui technique, du délégué départemental du BUI et du délégué d'arrondissement de OKU.
- (6) Lors de la séance de travail, l'équipe a d'abord présenté succinctement l'OAPI et la notion de propriété intellectuelle ainsi que l'intérêt que la coopération internationale accorde à ce projet. Elle s'est ensuite appesantie sur la notion « indication géographique », son utilisation et son importance socio-économique pour le développement du secteur agricole au sens large du terme. Elle a enfin présenté le chemin déjà parcouru par le dossier du miel blanc de OKU, la prochaine étape à franchir et l'objectif de la séance de travail. Par la suite, la place a été laissée aux débats, discussions et échanges d'idées. La base de travail était la grille simplifiée ayant été confectionnée après la première mission et ayant été présentée à la rencontre de Paris et quelques grilles exemples relatives aux produits ayant déjà fait l'objet d'une adoption comme indications géographiques. L'approche de travail consistait à parcourir la grille simplifiée, la confronter à l'assistance, apporter les corrections si nécessaire et compléter les informations à la lumière des grilles exemples.
- (7) C'est ainsi que le nom, la technique de production et l'aire géographique ont fait l'objet de débats parfois vifs.
- (8) Au terme des débats, certaines données ont été arrêtées. Lesdites données permettront de corriger et compléter la grille.

BENELESSE MELENG

MBALLA André

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DU DEVELOPPEMENT RURAL

REPUBLIQUE OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF AGRICULTURE
AND RURAL DEVELOPMENT

PROJET INDICATION GEOGRAPHIQUE

GRILLE TECHNIQUE SIMPLIFIEE POUR LES PRODUITS SUSCEPTIBLES D'ETRE RECONNUS EN INDICATION GEOGRAPHIQUE
--

1- Nom du Produit

OKU pure white honey

2- Type de produit

Produit apicole

3- Description du produit

Le miel blanc a un aspect pâteux et crémeux et une saveur sucrée. A ce jour aucune analyse n'a été faite pour déterminer la composition chimique. Toutefois, un dossier dans ce sens a été acheminé au MINADER par la voie hiérarchique.

4- Technique de production

La technique de production comprend cinq étapes:

- la fabrication des ruches (ruches kényanne ou traditionnelle) à l'aide du bambou (plus utilisée) de chine ou de raphia ou à l'aide des planches;
- la pose des ruches à environ 1,5 à 2 mètres du sol sur les fourches des arbustes en savane (zone de basse altitude et de température élevée) et couverture des ruches par les herbes, tout ceci dans le but de capturer les abeilles : cette étape est essentielle et uniquement réservée aux nouvelles ruches. Elle se déroule en mars – juin (bien que la période conseillée, pour une meilleur calendrier du travail, soit septembre – janvier);
- la pose, en novembre – janvier, des nouvelles ruches ayant été colonisées dans la forêt naturelle de la montagne OKU (OKU mountain natural forest). Il est bien sûr entendu que les vieilles ruches n'ont fait l'objet d'aucun déplacement;
- la récolte du miel en avril-juin (pour les nouvelles ruches, la récolte a lieu plus d'une année après la pose des ruches en forêt); elle s'étale sur une vingtaine d'années;
- filtrage par une méthode naturelle. S'agissant de la coopérative, elle filtre le miel de manière naturelle à travers des tamis de différentes mailles (allant de haut en bas des plus grandes aux plus petites).

5- Aire géographique

Le miel blanc est produit dans la forêt naturelle de la montagne OKU ("OKU mountain natural forest"). Il est important de souligner que les ruches abandonnées en savane produisent un miel d'une autre couleur. La montagne de Oku ("Mount Oku") culmine à 3700 mètres d'altitude. La forêt est reconnue pour d'autres particularités. La zone a fait l'objet de plusieurs études et d'un projet. Elle est actuellement une aire protégée. La montagne comporte deux versants qui sont respectivement couverts par la partie de forêt appelée Kilum (département du Bui) et la partie de forêt appelée Ejim (département du Boyo).

L'aire ainsi décrite est exploitée librement par des producteurs de miel blanc répartis dans deux sites, tous deux localisés dans le Nord-ouest. Il s'agit :

- du site du département du Bui, arrondissement de Oku,
- du site du département du Boyo, arrondissement de Belo.

S'agissant du site du département du Bui, arrondissement de Oku, qui a retenu notre attention jusqu'à ce jour (parce que plus important et d'une notoriété plus nette), les producteurs exploitent la partie de forêt appelée "Kilum forest". On dénombre environ cinq cent producteurs isolés ou regroupés sous des formes diverses. Deux cents parmi ces producteurs sont regroupés dans une coopérative (Oku Honey cooperative society Limited) qui comprend 5 sections et couvre plus de 20 villages. On peut citer parmi les villages : Mbockghase, Nguenkei, Tchianka, Elak, Feking, Keyion, Ngashie, Lui, Jeyianen, Mboh, Ichim, Jekejem, Ngemseba, Lang, Kevu.

6- Antériorité, histoire, usage du nom, notoriété

Dans la région, on produit deux types de miel : le blanc (exclusivement dans "OKU mountain natural forest") et le rouge (partout ailleurs).

La date de début de la production de miel est indéterminée. Il en est de même de la date d'introduction de l'apiculture.

Ce dont on se souvient concernant spécifiquement le miel blanc est que sa production s'est transmise de génération en génération et que son utilisation la plus ancienne remonte à l'époque du troc. Au cours de ladite période en effet, le produit a connu une grande valeur marchande notamment dans les échanges contre l'huile de palme. Plus tard, ce même produit a été l'objet de transaction au sein d'une association d'épargne (Jangui). C'est cette association qui, en 1975, a donné naissance à la coopérative.

La notoriété du miel blanc de Oku est donc établie depuis des années. Cette notoriété est liée à certaines de ses spécificités par rapport aux autres miels notamment à sa saveur et son arôme particuliers, à sa valeur médicinale et à sa plus longue durée de conservation. En guise d'exemple, l'une des particularités du miel blanc est qu'il ne se cristallise pas.

Enfin "OKU mountain natural forest" est la seule aire de production du miel blanc identifiée dans le pays.

7- Connaissance de la filière et du marché

Il est assez difficile de déterminer la production annuelle de miel blanc à cause de l'existence de beaucoup de circuit de commercialisation: même les membres de la coopérative ne passent pas toujours par elle pour la commercialisation de la totalité de leur production. Toutefois, la coopérative déclare la commercialisation d'environ 6 tonnes de produit par an.

L'achat aux producteurs se fait essentiellement localement soit directement, soit à travers la coopérative. Les acheteurs (consommateurs ou revendeurs) partent de Kumbo, Bamenda, Yaoundé, Douala.

S'agissant de la coopérative, elle achète le produit brut aux producteurs à 400 francs CFA le kilo après en avoir vérifié la qualité. Elle le filtre de manière naturelle à travers des tamis de différentes mailles et le conditionne en boîtes de 1, 3, 5, et 25 Kilogrammes. Elle vend le produit fini à environ 1500 francs le kilo. Comparé au miel rouge de la même région, il y a une différence de prix de près de 500 francs par kilo.

8- Lien à l'origine géographique

On pense que les facteurs qui lient le miel blanc à son aire géographique ("OKU mountain natural forest") sont:

- a. le climat: "OKU mountain natural forest" est caractérisée par une forte pluviométrie (4 000 mm par an) et de faibles températures (10° en moyenne);
- b. le relief: "OKU mountain natural forest" se trouve à près de 4 000 mètres d'altitude;
- c. la végétation: "OKU mountain natural forest" est très riche en essences particulières, notamment "nuxia congesta", "schefflera mouric", "schefflera abyssinica" dont les fleurs sont responsables de la production du miel blanc.

9- Groupe demandeur

OKU HONEY Cooperative society limited

Elak Oku Sub Division – North west province - Cameroon

C/O P. O. Box 71 Kumbo

Manager of OKU HONEY Cooperative: BANG George NYAMKWI

La coopérative compte 200 membres répartis dans 5 sections et plus de 20 villages.

L'aire de production compte d'autres groupements de producteurs.

10- Rédacteurs ayant participé à l'élaboration de cette fiche

- a. MBALLA André
- b. BENELESSE MELENG

OKU, le 18 novembre 2005